



## ***Cronaca - Controlli nelle mense scolastiche: chiusi 13 punti cottura***

**Roma - 14 nov 2023 (Prima Notizia 24) Tra le ditte controllate, 257 hanno evidenziato irregolarità, pari al 27%, accertando 361 violazioni penali e amministrative, con conseguente irrogazione di sanzioni pecuniarie per 192 mila euro.**

Con l'inizio dell'anno scolastico, il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, d'intesa con il Ministero della Salute, ha realizzato una campagna di controlli a livello nazionale finalizzata, alla verifica dei servizi di ristorazione e delle imprese di catering assegnatari della gestione delle mense presso gli istituti scolastici. Le attività ispettive, svolte nell'ultimo mese, hanno interessato circa 1.000 aziende di ristorazione collettiva operanti all'interno di mense scolastiche di ogni ordine e grado, dalla scuola dell'infanzia fino agli istituti superiori ed universitari, sia pubbliche che private. Tra le ditte controllate, 257 hanno evidenziato irregolarità, pari al 27%, accertando 361 violazioni penali e amministrative, con conseguente irrogazione di sanzioni pecuniarie per 192 mila euro, contestate a causa di violazioni nella gestione e conservazione degli alimenti e nelle condizioni d'igiene nei locali di preparazione dei pasti, nella mancata rispondenza in qualità e quantità ai requisiti prestabiliti dai capitolati d'appalto. Nel medesimo contesto è stata disposta la sospensione dell'attività o il sequestro di 13 aree cucina/depositi alimenti per rilevanti carenze igienico-sanitarie e strutturali, come la presenza diffusa di umidità, di formazioni di muffe, di insetti ed escrementi di roditori. Tra questi è stata eseguita la chiusura di un asilo nido in provincia di Taranto, peraltro non censito, il cui approvvigionamento idrico avveniva con acqua non idonea per usi alimentari. Complessivamente sono stati sequestrati oltre 700 kg di derrate alimentari (carni, formaggi, pane, pasta, acqua minerale) riscontrate in assenza di tracciabilità, scadute di validità e custodite in ambienti inadeguati. Situazioni particolari hanno riguardato il deferimento all'A.G. di 18 gestori dei servizi-mensa, ritenuti responsabili di frode ed inadempienza in pubbliche forniture per aver confezionato pasti in qualità e grammatura inferiore a quello pattuito, in violazione ai capitolati contrattuali. La maggioranza delle irregolarità hanno invece riguardato carenze strutturali e gestionali nella preparazione dei pasti, la mancanza della tracciabilità degli alimenti e l'omessa comunicazione della presenza di eventuali allergeni, essenziale per la prevenzione di possibili episodi di reazione allergica, in particolare nelle fasce sensibili delle utenze scolastiche.

*(Prima Notizia 24) Martedì 14 Novembre 2023*